

SNACKS

Antipasti

Bruschetta

Grillat surdegsbröd med tomat och basilika
49kr

Kronärtskockshjärta

Friterade kronärtskockshjärtan, ramslöksmajonnäs,
örter & riven parmesan
79 kr

Oliver

Bella di Cerignola
50 kr

Carne Cruda

Finskuret kalvinnanlår, semitorkad tomat, tomatkräm, riven
parmesan
95 kr

Charkuterier

Fråga personalen vilka tre vi serverar i veckan
105 kr

Tonfisk Tartlett

Tonfisktartar i friterat gyozaskal, rabarbersalsa, friterad purjolök
75 kr

Majs

Friterad majs, lardo, paprikamajonnäs, krasse, riven parmesan
79 kr

Marconamandlar

Saltrostade mandlar
39 kr

Ost

Fråga personalen vilka vi serverar i veckan
110 kr

Ostron

Schalottenlöksvinägrett 42 kr,
Veckans topping 45 kr

Veckans GT

Våga eller fråga? 150 kr

Basil smash

Mountain gin, basilika, citronjuice
socker 155 kr

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, apelsin 139 kr

Espresso Martini

Sprezzo, Glacier vodka,
espresso, socker 165 kr

Triple zest Negroni

Sun gin, Campari, Aperol, Vermouth 165 kr

Rhubarb Paloma

Rhubarb pie, tequila, tajin
grapefruktsoda 160 kr

MINDRE

Primi

Carpaccio

Tunt skivad oxfilé, schalottenlöksvinägrett, ruccola,
ramslöksmajonnäs, friterad kapris, friterad jordärtskocka & riven
parmesan
175 kr

Caprese

Tomat & buffelmozzarella med picklad chili, basilika & crostini
145 kr

Bläckfisk

Grillad bläckfisk, ndujasmör, chilimajonnäs,
picklad fänkål & ruccola
149 kr

Sparris

Blancherad vit sparris, med bryntsmörskum, stenbitsrom,
ramslöksmajonnäs & rågbrödsmul
185 kr

PASTA

Aglione olio

Linguine med chili, vitlök, schalottenlök, olivolja & persilja
205 kr

Tillägg: Grillad bläckfisk 65kr

Tagliatelle al Ragu

Nattbakad fläskkarré, tomatås,
vindelrökt fläskside, riven parmesan
275 kr

Frutti di mare

Bucatini med vongolemusslor, blåmusslor, bläckfisk, tomatås
toppas med marinerade räkor & persilja
275 kr

STÖRRE

Secondi

Morot

Rostad morot, blancherade gröna ärtor, gul morotspuré,
friterad morot & bryntsmör med tranbär och mandlar
265 kr

Gös

Smörstekt gösfilé, potatispuré, bräserad fänkål,
picklad fänkål & bryntsmörskum
359 kr

Pluma

Grillad pluma, rostad majskräm, grillad zucchini, gremolata,
picklad chili & marinerad zucchinisallad
315 kr

Flankstek

Grillad flankstek, rostad vitkål, friterad potatis, picklad rödlök,
kryddsmör & rödvinssås
339 kr

Clubsteak

Varmrätt för 2-3personer, hängmörad i 14 dagar
Grillad ryggbiff på ben, serveras med friterad potatis, capresesallad,
rostad majskräm, kryddsmör & rödvinssås
895 kr

Frågor?

Fråga oss gärna om allergener i våra maträtter
eller
proteinets ursprung

CHEFS CHOICE

TREAN

Kronärtskockshjärta

Friterade kronärtskockshjärtan, ramslöksmajonnäs, örter
& riven parmesan

Frutti di mare

Bucatini med vongolemusslor, blåmusslor, bläckfisk, tomatås
toppas med marinerade räkor & persilja

Mandelkaka

Mandelkaka med pistageganache,
apelsinkräm, pistageglass & rostade mandelsmulor
475 kr

FYRAN

Carne Cruda

Finskuret kalvinnanlår, semitorkad tomat, tomatkräm,
riven parmesan

Caprese

Tomat & buffelmozzarella med picklad chili, basilika & crostini

Flankstek

Grillad flankstek, rostad vitkål, friterad potatis, picklad rödlök,
kryddsmör & rödvinssås

Vaniljglass

Serveras med mandelsmulor & olivolja
599 kr

DESSERT

Tiramisu

En riktig "pigger upper"
95 kr

Mandelkaka

Mandelkaka med pistageganache, apelsinkräm,
pistageglass & rostade mandelsmulor
139 kr

Rabarber

Rabarber & äppelpaj, kardemummaglass & havresmulor
129 kr

Vaniljglass

Serveras med mandelsmulor & olivolja
65 kr

DRYCK

För komplett vinlista eller alkoholfria
alternativ fråga personalen

BUBBEL

Prosecco Le Contesse

Veneto, Glera 110/ 640 kr

Franciacorta Camilucci

Lombardiet, Chardonnay 150/ 875 kr

ROSÉ

Elisetta, Marche

Montepulciano 130/ 565 kr

VITA

Mustela, Piemonte

Chardonnay 140/ 605 kr

Bastianich, Friuli

Sauvignon 160/ 695 kr

Andrea Visintini, Friuli

Pinot Grigio 145/ 630 kr

ORANGE

Tre Monti, Emilia romagna

Albana di Romagna 145/ 630 kr

RÖDA

Monviert, Friuli

Pinot Nero 155/ 675 kr

Nizza Silvano, Piemonte

Nebbiolo d'Alba DOC 145/ 630 kr

Valiano Chianti Classico, Toscana

Sangiovese 160/ 695 kr

Lamberti, Veneto

Amarone della Valpolicella DOCG
Corvina, rondinella, molinara 175/ 765 kr

ÖL

Menabrea

Italiensk lager

20 cl 50 kr, 40 cl 95 kr

THIS IS HOW

Lager 33 cl 95 kr

Suröl, tropical 33 cl 95 kr

IPA, Glutenfri 33 cl 95 kr

OMAKA

Lager 33 cl 95 kr

IPA, 33 cl 95 kr

ALKOHOLFRITT

ÖL

Lager eller IPA 55 kr

VIN

Bubbel, Vitt eller Rött 79 kr

ÖVRIGT

Läsk 39 kr

Lokalproducerad läsk 42 kr

Lemonader 42 kr

Äppelmust 45 kr